

Sidecar

Frisk og frugtig cocktail med cognac og appelsinlikør.

Glas: Riedel Sour barglas

Pynt: Citronpeel

Ingredienser:

- 4 cl Cognac
- 2 cl Cointreau
- 3 cl frisk citronsaft
- 1 cl sukkersirup
- Citronpeel til pynt
- Sukker til pynt

Fremgangsmåde

- Hæld is i glasset.
- Hæld alle ingredienserne over i en shaker med is og shake i ca. 10 sek.
- Finestrain over i det nedkølede glas.
- Pynt med citronpeel og evt. sukker på kanten.



Tilmeld dig vores nyhedsbrev

Gå ikke glip af gode tilbud, events og spændende nyheder.



Lidt historie om Sidecar

Sidecar er barn af New Orleans-klassikeren Bourbon Crusta og er en velkendt drink fra forbudstiden, hvor amerikanske bartendere drog til Europa for at arbejde. Harry MacElhone opfandt drinken i Paris til ære for en amerikansk kaptajn, som jævnligt blev transporteret til Harrys bar i sidevognen på sin motorcykel.

Riedels mixolog Zane Harris serverer denne cocktail i et Sour barglas: "Sour glasset er udstyret med en udadvendt læbe, som sikrer en glathed af traditionelle Sour-cocktails i ganen. Glasset er ideelt til at fremhæve aromaerne fra drinks som Sours & Daiquiris og få dem til at smage som de skal.



VINSPECIALISTEN
H.J. HANSEN VIN A/S

H.J. Hansen Vin, Vestergade 97-101, 5000 Odense C, vin@hjhanzen.dk, Ring på +45 6312 82 00